

Valpolicella - 2016

ITALIE

Au cœur de la région du Valpolicella entre le Lac de Garde et Vérone, la famille Bettili a été l'une des premières dans les années 1990 à se reconvertir en Agriculture Biologique. Avec 8 hectares de vignes, Cristiana, qui a pris la suite de son père il y a plus de 20 ans, cultive principalement les cépages Corvina, Corvinone et Rondinella sur des sols calcaires avec une ventilation importante liée à la proximité des montagnes du Monte Baldo.



Cépages :

Assemblage de Corvina, Corvinone et Rondinella.



Appellation d'Origine :

Valpolicella DOCG



Viticulture et vinification :

Vendange manuelle en caissette sur sols calcaire.

Après égrappage, fermentation pendant 6 à 8 jours et élevage en cuve inox.

Vinification naturelle.



Dégustation :

Robe rouge rubis, au nez, des notes de cerises et de violettes fraîche, la bouche est élégante et subtile avec une finale qui révèle des notes de fruits rouges frais.

Analyses :

Alcool: 12.5 %

Accords mets et vin :

À déguster avec tout type de plats.



Conseils de consommation :

Température de service : 18°



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.